



# B



## Autunno in Barbagia

Segui la tua Passione.  
Scopri la Tradizione.

---

*Follow your Passion.  
Discover the Tradition.*



# SORGONO

19.20 Ottobre / October 2019





Nel centro geografico della Sardegna si trova il paese di Sorgono, territorio antico e magico dove è stato scoperto uno tra i più suggestivi allineamenti di menhir del Mediterraneo. Infatti, circa 200 menhir in località "Bidu'e Concas" sono stati datati tra il Neolitico finale e l'Eneolitico, testimoniando le prime frequentazioni umane dell'area. Sempre all'epoca preistorica risalgono le domus de janas oltre ai numerosi nuraghi e tombe dei giganti protagonisti della civiltà degli antichi sardi. Nell'altopiano di "Iscalas" si può godere di un singolare spettacolo creato dalla natura: le erosioni causate dagli agenti atmosferici hanno modellato i complessi granitici rendendo il panorama particolarmente suggestivo. I rilievi montuosi si alternano ai profili morbidi delle colline ricoperte dai vitigni di Cannonau, Monica, Muristellu dai quali si produce il rinomato vino DOC Mandrolisai. Durante Autunno in Barbagia si possono rivivere le arti e gli antichi mestieri, visitare le cortes e le cantine: dalle degustazioni ai punti di ristoro, dalle esposizioni di pittura alla fotografia naturalistica, archeologica e storica, frammenti di vita vissuta nel Mandrolisai. La vendemmia secondo tradizione è "Sa 'innenna": è possibile prendere parte a tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta dell'uva alla pigiatura (catziadura), e partecipare alla premiazione dei vini vincitori del Salone dei vini Wine and Sardinia.

*The village of Sorgono lies in the geographical centre of Sardinia, an ancient and magic area where one of the most enchanting menhir formations of the Mediterranean was discovered. In fact, about 200 menhirs in the area of "Bidu 'e Concas" date back to the end of the Neolithic and the Aeneolithic era, as a proof of the first human settlements in these places. The domus de janas also date back to the prehistoric age, as well as several nuraghes and tombe dei giganti (giants' graves) from the ancient Sardinian civilization. On the "Iscalas" upland you can enjoy a marvellous nature show: the erosions caused by weather conditions shaped the granite areas and creating a particularly evocative view. Mountains alternate with gentle hills, where Cannonau, Monica and Muristellu vines are cultivated and from which the well-known DOC Mandrolisai wine is obtained. During the event of Autunno in Barbagia, it is possible to relive ancient arts and crafts, to visit the cortes and the wine cellars: tastings at food courts, painting, nature, archaeological and historical photography exhibitions, fragments of the past life in Mandrolisai. The grape harvest according to tradition is "Sa 'innenna": it is possible to take part to all steps, from the harvest to the pressing ("catziadura"), and to attend the award ceremony of the winners of "Salone dei vini - Wine and Sardinia".*

Coordinate 40°01'35.39"N 9°06'09.83"E  
Altitudine 700 m s.l.m.  
Superficie 56,05 km<sup>2</sup>

# SORGONO



## Sa 'Innenna

**Info** Impronta Cooperativa | Piazza Gramsci  
email info@improntacooperativa.it

**Pro Loco Sorgono**  
T.+39 3459035173  
T.+39 3400680386  
email sorgono.proloco@gmail.com  
Web www.prolocosorgono.com  
Web www.wineandsardinia.it

**Comune di Sorgono**  
T.+39 0784622520  
T.+39 0784622521

## Sabato 19 Ottobre

**Ore 09:00** | Apertura del Salone dei Vini "Wine & Sardinia" | Piazza Concas.

**Ore 10:00** | Apertura dei convegni e dei momenti di formazione sui temi dell'enologia, della viticoltura e delle prospettive territoriali | Salone Wine and Sardinia.

• "Su muscadeddu": Dimostrazione della lavorazione del moscato | Centro storico.

**Ore 12:00** | Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | Salone Wine and Sardinia.  
• Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai.

**Ore 15:00** | "S'abbardente": dimostrazione della distillazione delle vinacce | Centro storico.

**Dalle ore 15:00 fino a sera** | Intrattenimento musicale itinerante | Centro storico.

**Ore 16:00** | Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai.

• "S'issedatzadura de sa farra": dimostrazione artigianale | Centro Storico.

• Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | Salone Wine and Sardinia

• Convegno "Il riposo del guerriero: ex soldati romani nel territorio di Sorgono". Presentazione del diploma militare in bronzo | Museo dei Segni.

**Ore 16:30** | Presentazione del diploma militare in bronzo. Saranno presenti i funzionari della *Sovrain-tendenza di Sassari*, i *docenti dell'Università di Sassari* e le *amministrazioni comunali di Sorgono e Teti* | Cortile del Museo dei Segni del Legno.

**Ore 18:00** | Presentazione del libro "Pressoi litici in Sardegna tra preistoria e tarda antichità: Sos lacos de catzigare" di Cinzi Loi, Presidente dell'Associazione *Paleoworking Sardegna*, a cura della *Biblioteca comunale di Sorgono*.

**Ore 18:30** | Palio delle botti.

**Ore 19:00** | Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | Salone Wine and Sardinia.  
• "Aperiti-Vino": aperitivo presso i bar del paese.

**Ore 20:00** | Balli e spettacolo musicale a cura della *Consulta Giovanile di Sorgono* | Piazza della Vittoria.

## Domenica 20 Ottobre

**Ore 09:00** | Apertura delle 'Cortes' e delle mostre lungo le vie del paese.

• Apertura del Salone dei "Vini Wine and Sardinia" | Piazza Concas.

**Dalle ore 09:00 fino a sera** | Musica popolare itinerante lungo tutto il percorso.

**Ore 10:00** | 25° Edizione de "Sa 'Innenna", la vendemmia secondo tradizione | Vigna Località Pischina.

• Apertura dei convegni e dei momenti di formazione sui temi dell'enologia e della viticoltura | Salone Wine and Sardinia.

• "Su muscadeddu": Dimostrazione della lavorazione del moscato | Centro storico.

**Ore 10:30** | "Hair Wine Tatoo": dimostrazione artistica | Barberia Deligia.

• "S'abbardente": dimostrazione della distillazione delle vinacce | Centro storico.

**Ore 11:00** | Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai.

• "S'iscupadura": la svinatura secondo tradizione.  
• Rientro del carro a buoi dalla vigna.

**Ore 12:00** | "Sa catziadura": tradizionale pigiatura dell'uva | Piazza della Vittoria.

• Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | Salone Wine and Sardinia.

**Ore 13:00** | Show Cooking a cura dello chef *Daniele Sanna* | Salone Wine and Sardinia.

**Ore 15:00** | *“S’issedatzadura de sa farra”*:  
dimostrazione artigianale | Centro Storico.

**Ore 16:00** | **Degustazione guidata** a cura dell’*AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia.

**Dalle ore 17:00** | **Balli in piazza**.

**Ore 17:30** | **Premiazione dei vini vincitori del V Concorso Enologico Regionale “Wine and Sardinia”** | Salone dei Vini, Piazza Concas.

**Ore 21:00** | **Chiusura delle “Cortes”**.

## Entrambi i giorni

### Archeologia e Natura

• **Visite guidate al parco archeologico di “Birù ‘e Concas”** | Info su partenze e orari presso *Punto Informazioni* in Piazza della Vittoria.

### Wine and Sardinia | Salone dei Vini

• Padiglione con *stand* dedicati all’esposizione e alla degustazione di vini provenienti da tutta la Sardegna: approdo ideale per l’incontro e l’interazione tra addetti ai lavori, produttori, potenziali partner, investitori, appassionati enoturisti e *wine lovers*. Acquistando il *ticket* all’ingresso il visitatore riceverà un calice firmato *Luigi Bormioli* che utilizzerà per degustare i vini presenti all’interno del salone (25 cantine) e potrà assistere alla premiazione dei vini vincitori del *Concorso Enologico “Wine and Sardinia 2019”*, con il conferimento delle menzioni alla presenza di personalità istituzionali, dell’arte e della cultura sarda. *“Wine and Sardinia”* è un evento realizzato da *Pro Loco Sorgono* con il patrocinio del *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, della Regione Autonoma della Sardegna* e del *Comune di Sorgono*.

### Mostre

• **“Un anno di-Vino”**: strumenti e immagini della vendemmia. A cura dell’*Associazione Turistica Pro Loco Sorgono* | Locali ex Biblioteca, via Amsicora.

• **L’Expò dei “Segni sul Legno”**: cassapanche e opere restaurate della *“Donazione Sau”* | Museo di Sorgono, via Roma.

• **“Omphalos, la Sardegna di Atlante”** di *Sergio Frau* | Museo di Sorgono, via Roma.

• **“Is Arestes”**: la maschera rituale sorgonese in mostra. A cura dell’*Associazione Mandra Olisai* |

Casa Bellu [ piano terra ].

- **“I luoghi di Gramsci a Sorgono”**. A cura dell’*Associazione Amici di Antonio Gramsci* | Centro storico, percorso segnalato.
- **Arredi e paramenti sacri** | Chiesa Santa Maria Assunta.
- **“Su Molinu”**: l’antico mulino sorgonese e la mostra del pane | Via Niccolò Zucca.

### Festa di strada

- **Musica ed esibizioni itineranti**.



## Saturday, 19<sup>th</sup> October

**9<sup>am</sup>** | Opening of the wine fair Salone “*Wine & Sardinia*” | Piazza Concas.

**10<sup>am</sup>** | Opening of conferences and training courses on winemaking, viticulture and future prospects of this territory | Salone Wine and Sardinia.

- “*Su muscadeddu*”: Demo of making the Muscat | Old town centre.

**12<sup>am</sup>** | Guided taste on the initiative of *AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia.

- Guided tour of the *Cantina Sociale del Mandrolisai*.

**3<sup>pm</sup>** | “*S’abbardente*”: Demo of distilling the grape marc | Old town centre.

**From 3<sup>pm</sup> till evening** | Itinerant music performances | Old town centre.

**4<sup>pm</sup>** | Guided tour of the *Cantina Sociale del Mandrolisai*.

- “*S’issedatzadura de sa farra*”: Demo of artisan production | Old town centre.

- Guided taste on the initiative of *AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia.

- Conference “*Il riposo del guerriero: ex soldati romani nel territorio di Sorgono*”. Presentation of the bronze military diploma | Museo dei Segni.

**7<sup>pm</sup>** | Guided taste on the initiative of *AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia

- “*Aperiti-Vino*”: Aperitif in the pubs of the village.

**8<sup>pm</sup>** | Dances and music show on the initiative of *Consulta Giovanile di Sorgono* | Piazza della Vittoria.



## Sunday, 20<sup>th</sup> October

**9<sup>am</sup>** | Opening of the ‘*Cortes*’ and the exhibits along the streets of the village.

**From 9<sup>am</sup> till evening** | Itinerant folk music along the route.

- Opening of the *Salone Wine and Sardinia* | Piazza Concas.

**10<sup>am</sup>** | 25<sup>th</sup> Edition of “*Sa ‘Innenna*”, the grape harvest according to tradition | Vineyard Pischina Locality.

**10<sup>am</sup>** | Opening of conferences and training courses on winemaking and viticulture | Salone Wine and Sardinia.

- “*Su muscadeddu*”: Demo of making the Muscat | Old town centre.

**10:30<sup>am</sup>** | “*Hair Wine Tatoo*”: Art demo | Barberia Deligia.

- “*S’abbardente*”: Demo of distilling of grape marc | Old town centre.

**11<sup>am</sup>** | Guided tour of the *Cantina Sociale del Mandrolisai*.

- “*S’iscupadura*”: The racking according to tradition.

- The ox-cart comes back from the vineyard.

**12<sup>am</sup>** | “*Sa catziadura*”: Traditional grapes pressing | Piazza della Vittoria.

- Guided taste on the initiative of *AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia.

**1<sup>pm</sup>** | *Show Cooking* on the initiative of *Daniele Sanna chef* | Salone Wine and Sardinia.

**3<sup>pm</sup>** | “*S’issedatzadura de sa farra*”: Demo of artisan production | Old town centre.

**4<sup>pm</sup>** | Guided taste on the initiative of *AIS Sardegna* | Salone Wine and Sardinia.

**Starting from 5<sup>pm</sup>** | Outdoor dances.

**5:30<sup>pm</sup>** | Awarding of prizes to the winning wines of the competition V Concorso Enologico Regionale “*Wine and Sardinia*” | Salone dei Vini, Piazza Concas.

**9<sup>pm</sup>** | Closing of the ‘*Cortes*’.

## Both days

### Archaeology and Nature

• **Guided tours of the archaeological site of "Biru 'e Concass"** | Info about departures and timetables are available at the *Info point* in Piazza della Vittoria.

### Wine and Sardinia | Wine Fair

• Area with stands dedicated to the exposition and tasting of wines from the whole island: the ideal place where insiders, producers, potential partners, investors, passionate wine tourists and wine lovers can meet and exchange their views. By purchasing the ticket at the entrance, visitors will receive a wine glass designed by *Luigi Bormioli* which they can use to taste the wines presented at the fair (by 25 wine cellars), and will have the chance to attend the awards ceremony for the winning wines of the *Wine Competition "Wine and Sardinia 2019"*, in the presence of personalities of the Sardinian institutions, art and culture. "*Wine and Sardinia*" is an event organized by *Pro Loco Sorgono* under the patronage of *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Autonoma della Sardegna* and *Comune di Sorgono*.

### Exhibits

• "*Un anno di-Vino*": tools and images of the grape harvest. On the initiative of *Associazione Turistica Pro Loco Sorgono* | Locali ex Biblioteca, via Amsicora.

• **Exposition of "Segni sul Legno"**: Restored chests and works of "*Donazione Sau*" | Museo di Sorgono, via Roma.

• "*Omphalos, la Sardegna di Atlante*" by Sergio Frau | Museo di Sorgono, via Roma.

• "*Is Arestes*": exhibit on the ritual mask of Sorgono. On the initiative of *Associazione Mandra Olisai* | Casa Bellu, ground floor.

• "*I luoghi di Gramsci a Sorgono*". On the initiative of *Associazione Amici di Antonio Gramsci* | Old town centre [ route is indicated ].

• **Sacred furnishings and vestments** | Church of Santa Maria Assunta.

• "*Su Molinu*": the ancient mill of Sorgono and the bread exhibit | Via Niccolò Zucca.

### Street party

• **Itinerant music and performances.**

## Dove mangiare e dormire

### Where to eat and sleep

• Hotel Ristorante E.S.I.T. Villa Fiorita | Viale Europa 1. / T.+39 078460129.

• Sa Lumenaria B&b | Viale Stazione 5. T.+39 3496205182.

• S'Alasi B&b Trattoria (ex Hotel Nino) | Corso IV Novembre 26. / T.+39 3478239868 T.+39 3409445793.

• Pietro e Graziella B&b | Via Emilia 6. T.+39 078460581 / T.+39 3487761190.

• Minu B&b | Via De Gasperi 11. T.+39 3486095838.

• Domus Prima B&b | SS 128 Km 104. T.+39 3925085071.

• I Menhir B&b | Loc. San Mauro. T.+39 3402498732.

• Cuccumiao Affittacamere | Via Azuni 8. T.+39 3347295020.

• Sa Mariola Affittacamere | Corso IV Novembre 15. T.+39 3466725734.

• Vesta Affittacamere | Via Nicolò Zucca/Via Medau 6. T.+39 3474652186.

• San Mauro Agriturismo | Loc. San Mauro. T.+39 3887431923 / T.+39 3331177292.

• Pranu Agriturismo | Loc. Sa Tanca 'e Luisu. T.+39 3470003988.

• Da Fabrizio Ristorante Pizzeria | Corso IV Novembre 10. / T.+39 3489348591.

• Su Connottu Agriturismo | Corso IV Novembre 28. T.+39 3497276140 / T.+39 3427782519.

• La Cantina Pizzeria di Antonio Murru | Via G.M. Bellu. T.+39 0784607111.

• Fast Food SS 128 | Corso IV Novembre 493. T.+39 500678745.

• Mordi e fuggi | Corso IV Novembre 68A T.+39 3495273640

• Lungo il percorso sono inoltre dislocati nelle cortes gli opportuni punti di ristoro.



Settembre / September

07.08 Bitti.

14.15 Oliena.

21.22 Austis, Orani.

28.29 Dorgali, Sarule, Tonara.

Ottobre / October

05.06 Gavoi, Lula, Meana Sardo.

12.13 Lollve, Onani, Orgosolo.

📍 19.20 Belvi, Sorgono.

26.27 Aritzo, Ottana.

Novembre / November

01.02.03 Desulo, Mamoiada.

09.10 Nuoro, Tiana.

16.17 Atzara, Olzai, Ovodda.

23.24 Ollolai, Orotelli.

Dicembre / December

30 Nov.01 Gadoni, Oniferi, Teti.

07.08 Fonni, Ortueri.

14.15 Orune.

photoservice



Autunno in Barbagia / 07.Settembre \_ 15.Dicembre 2019



A.S.P.E.N. - AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO NUORO



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSOCIAZIONI DI SI. TURISMO, SERVIZI E COMMERCIO  
ASSOCIAZIONI DEL TURISMO, AGRICOLTURA E COMMERCIO

SARDEGNA



Banco di Sardegna  
BPER - Gruppo



TISCALI

visit [cuoredellasardegna.it](http://cuoredellasardegna.it) / use #autunnoinbarbagia19

